

Čeští kuchaři jsou nejlepší na světě. Národní tým kuchařů a cukrářů AKC ČR slaví historický úspěch na nejprestižnější asijské soutěži v Singapuru

Národní tým kuchařů a cukrářů AKC ČR porazil všechny týmy z celého světa, kteří bojovali o bronzovou sošku lva, národní symbol Singapuru. V konkurenci kuchařů z Taiwanu, Nového Zélandu nebo Malajsie báječně uspěl. *"Jsme nadšení, protože tato soutěž je skutečně ohromně prestižní. „Takovéto umístění jednoznačně potvrzuje, že česká gastronomie a um českých kuchařů a cukrářů je na špičkové úrovni",* říká manažer týmu Tomáš Popp

Národní tým kuchařů a cukrářů AKC ČR celou cestou za vítězstvím doprovázel Ambassador českého týmu, sám zapálený kuchař samouk Ondřej G. Brzobohatý: *"Je to pecka! Jsem fascinován tím, co čeští kouzelníci kuchyně dokáží připravit a jak sladit chutě. Svým způsobem mi to připomíná skládání hudby. Tam také hledáte ideální ingredience a množství, aby z toho na závěr vznikl ohromný zážitek. Hrozně klukům gratuluji, protože vaření je pro ně vášeň a tu cenu si zaslouží."*

Tříchodové menu

Soutěž měla tři kola. V prvním kole 24. dubna musel každý tým připravit pro 85 osob tříchodové menu. Vymezený čas pro přípravu menu byl 5 hodin *"Náš tým vařil jako předkrm terinu z halibuta a královského kraba. Hlavní chod obsahoval telecí svíčkovou, omáčku z foie gras. dezert byl postavený na čokoládě a maracuji",* říká kapitán Národního týmu Jan Horký. *"Komisaři naši práci ohodnotili stříbrnou medailí. Ocenili především chuťovou vyváženost menu, týmovou práci, skvělou organizaci i design pokrmů",* říká Tomáš Popp.

Zlaté kuchařské umění

Ve čtvrtek 26. dubna Národní tým prezentoval vymezený disciplín (tříchodové menu, lakto ovo menu...) z kuchařského a cukrářského umění (skulptura, dezerty, bonbony). Teplé pokrmy jsou v tomto případě vystavovány za studena. Prezentace byla inspirována kubismem. *"Kuchařská část této disciplíny byla hodnocena zlatou medailí. Zlatá medaile je pro tým obrovský úspěch. Nestává se každý rok, abychom z tak prestižní soutěže přivezli zlatou",* říká Jan Horký. *"Cukrářské umění se týmu povedlo, ale singapurské klimatické (vysoká vlhkost a teplota) podmínky sehrály svoji roli. Ze Singapuru si odvážíme za cukrářskou část soutěže pěkný bronz",* říká Helena Fléglová, jedna ze tří cukrářek týmu.

Battle of the Lion

Tři nejlepší týmy soutěže se právě dnes utkaly v souboji bronzovou sošku Lva. Soutěžily týmy Taiwanu, Nového Zélandu a České republiky. Vařilo se pro 50 osob a vymezený čas na přípravu tříchodového menu byl 4 hodiny.

"Vítězné menu obsahovalo: lososa a mušle (předkrm), hovězí líčka a hovězí roštěnou (hlavní chod), jahody a kokosové pyré (dezert). Suroviny dodal organizátor soutěže a dopředu nebyly známy. Tým měl na poradu jednu hodinu a v té musel rozhodnout jaké menu připraví", říká Jan Horký

Menu připravoval šestičlenný tým a pomocník myjící nádobí, který je také členem týmu. Tým ve složení Jan Horký - kapitán, Patrik Bečvář, Martin Pudil, Petr Vlášek, Pavel Minář, Helena Fléglová - cukrářka a Norbert Hojda - šéfkuchař v roli "myče" nádobí vybojoval pro Českou republiku historický úspěch.

"Konečně jsme ukázali, co v nás je. Máme díky našim partnerům skvělé podmínky na tréninky a povedlo se nám je letos zúročit", říká Popp.

Národní tým kuchařů...

Kulinární tradice je otiskem naší kultury. Česká gastronomie má za sebou slavnou historii a my na ni navazujeme. Naším cílem je reprezentovat to nejlepší z národních gastronomických tradic na soutěžích po celém světě. Národní tým kuchařů a cukrářů AKC ČR je tým špičkových šéfkuchařů a šéfcukrářů.

Opírá se o zázemí Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Složení týmu najdete na našem webu

www.narodnitymkucharu.cz.

Odkazy a kontakty:

Tomáš Popp, manažer týmu - 777 239 808, tomas.popp@akc.cz

internetové stránky týmu: <http://narodnitymkucharu.cz/>

informace o soutěži: <http://www.fhaculinarychallenge.com>